

Blumenkohl-Kohlrabi-Suppe

by Andreas - Freitag, März 27, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/blumenkohl-kohlrabi-suppe/>

Nichts für passionierte Kalorienzähler!

500gr. Blumenkohl

2 Kohlrabi

1 Zwiebel

20 gr. Butter

1 EL Mehl

0,2 L Weißwein

¾ Liter Gemüsebrühe

1 EL Zitronensaft

4 EL Sahne

100gr. Frischkäse (mit Kräutern)

200 gr. gekochter Schinken

Salz, Pfeffer, Muskat

Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Die Kohlrabi und die Zwiebel würfeln. Die Zwiebelwürfel in einem Topf mit der Butter auslassen. Mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren leicht anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsebrühe auffüllen.

Zitronensaft und die Sahne dazugeben. Blumenkohlröschen und Kohlrabiwürfel in die Suppe geben und zum Kochen bringen. Bei leichter Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Einige Röschen und Kohlrabiwürfel aus der Suppe heben und beiseite legen. Kräuterfrischkäse in die Suppe geben, mit dem Pürierstab alles fein pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Die separierten Röschen, Kohlrabiwürfel und den in feine Streifen geschnittenen Schinken in die Suppe geben. Alles noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.

Eine mächtige Vorsuppe, aber sehr lecker!